

QSFP Lengfilet ohne Haut

Das Filet vom Lengfisch eignet sich wunderbar zum Braten, Dünsten oder Pochieren. Die Struktur ist für Fisch besonders robust und fest, was bedeutet, dass das Filet ohne Panade oder Mehl bestens zurechtkommt. Außerdem hält es für kurze Zeit höhere Temperaturen aus und qualifiziert sich somit bestens für herzhaftere Gerichte aus dem Ofen mit Senf-, Frucht- oder Nusskruste. So lässt sich der hochgeschätzte, natürliche Geschmack besonders köstlich unterstreichen. Wie klingt Lengfischfilet mit Wirsingspalten und Orangenscheiben vom Grill für Sie?

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Fanggerätekategorie	Schleppnetz, Langleine, Haken und Langleinen - Nicht spezifiziert, Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert), Kiemen- und Verwickelnetze - Kombinierte Kiemen-/Verwickelnetze, Kiemennetz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.7, 27.7 Irische See, West-Irland, Porcupine Bank, Östlicher und westlicher englischer Kanal, Bristol Kanal, Nördliche und Südliche keltische See und Nord-West-Irland
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Moulin Loctudy Marée SARL
Port de Pêche 29750 Loctudy Frankreich